

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej podczas dwóch szkoleń, które odbędą się w terminach: 8–9 maja 2025 r. (I szkolenie) oraz 5-6 czerwca 2025 r. (II szkolenie) na terenie województwa łódzkiego”.

II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

Świadczenie usługi hotelarskiej.

Świadczenie usługi restauracyjnej

III. Termin realizacji:

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminach: **8-9 maja 2025 r.** (I szkolenie), oraz **5-6 czerwca 2025 r.** (II szkolenie).

Miejsce realizacji usługi: usługa będzie realizowana na terenie województwa łódzkiego.

IV. Szczegółowe informacje:

Świadczenie usługi hotelarskiej

1) 1 nocleg z dnia 8 maja 2025 r. na dzień 9 maja 2025 r. oraz 1 nocleg z dnia 5 czerwca 2025 r. na dzień 6 czerwca 2025 r. w hotelu o minimum trzygwiazdkowym standardzie lub ośrodku szkoleniowym o standardzie minimum hotelu trzygwiazdkowego (na podstawie przepisów Rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie), położonym na terenie województwa łódzkiego. Ponadto hotel lub ośrodek szkoleniowy o standardzie minimum hotelu trzygwiazdkowego musi być dostosowany do potrzeb osób z różnymi niepełnosprawnościami, zgodnie z zaleceniami ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami dla maksymalnie:

- 43 osób z dnia 8 maja 2025 r. na dzień 9 maja 2025 r. (I szkolenie),
- 43 osób z dnia 5 czerwca 2025 r. na dzień 6 czerwca 2025 r. (II szkolenie).

Wykonawca, w ramach noclegu, w każdym z dwóch terminów szkoleń zapewni co najmniej 15 pokoi jednoosobowych, pozostałe pokoje dwuosobowe.

- Łóżka w pokojach dwuosobowych powinny być oddzielone i stanowić odrębne posłania. Wszystkie pokoje muszą być wyposażone w łazienkę, sprzęt RTV i dostęp do sieci internetowej.
- W pokojach powinny być: szklanki, woda mineralna gazowana 0,5 l, woda mineralna niegazowana 0,5 l – po 1 sztuce każdego rodzaju na osobę.
- **Ostateczna liczba osób korzystających z noclegu będzie podana na 3 dni przed każdym szkoleniem, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.**

Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest zapewnić:

- jedną salę wykładową (w ustawieniu kinowym) dla maksymalnie 40 osób znajdującą się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach: 8 maja 2025 r. oraz 5 czerwca 2025 r., w godzinach od 10.00 do 18.00;

- dwie sale warsztatowe (w ustawieniu warsztatowym, ale również z możliwością ustawienia samych krzeseł w podkowę) dla maksymalnie 20 osób każda, znajdujące się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie w dniach: 9 maja 2025 r. oraz 6 czerwca 2025 r. – w godzinach od 9.30 do 14.30.

Przy czym:

- a) sala wykładowa i sale warsztatowe powinny stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenia zapewniające odpowiedni komfort pracy,
- b) Wykonawca zapewni salę wykładową i sale warsztatowe wraz z następującym wyposażeniem:
 - krzesło dla każdej osoby,
 - stolik i krzesła dla trenerów oraz butelki z wodą gazowaną i niegazowaną (pojemność butelki 500 ml),
 - możliwość zaciemnienia sali,
 - oświetlenie naturalne i sztuczne,
 - nagłośnienie,
 - co najmniej 1 działający mikrofon bezprzewodowy,
 - rzutnik multimedialny (obraz z rzutnika musi być widoczny dla wszystkich uczestników spotkania),
 - laptop z zainstalowanym aktualnym oprogramowaniem: Windows, MS Office i Adobe Reader,
 - pilot do zmiany slajdów w prezentacjach multimedialnych,
 - sprzęt umożliwiający odtworzenie filmu (obrazu i dźwięku) z nośnika CD/DVD,

- ekran,
 - tablicę flipchart wraz z papierem i piszącymi różnokolorowymi markerami, co najmniej w 3 kolorach (podstawowe to czarny, niebieski, zielony),
 - ryzę papieru;
- c) położenie sali wykładowej, sal warsztatowych oraz infrastruktury towarzyszącej musi umożliwiać swobodny i samodzielny dostęp dla osób z niepełnosprawnością ruchową,
- d) Wykonawca przygotuje stanowisko recepcyjne do rejestracji uczestników oraz rozstawi roll-up'y dostarczone przez Zamawiającego,
- e) sala wykładowa, sale warsztatowe i recepcja wraz ze sprawnym sprzętem muszą być dostępne każdego dnia każdego ze szkoleń co najmniej 60 minut przed rozpoczęciem zajęć,
- f) Wykonawca zapewni obsługę techniczną tj. co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie trwania zajęć, dostępną przynajmniej na 60 min przed rozpoczęciem zajęć oraz w trakcie trwania szkolenia.
- 2) Wykonawca oznaczy miejsce, w którym odbywać się będzie każde szkolenie, w szczególności przy wejściu do budynku, w którym odbywać się będą zajęcia (nazwa wydarzenia, organizator, ologowanie), przy recepcji (nazwa wydarzenia, organizator, ologowanie, program wydarzenia), dojścia do sal (nazwa sali, piętro, tytuł wydarzenia, organizator, ologowanie), sale, w których będą odbywać się będą zajęcia oraz rozwiesi przed salą wykładową i salami warsztatowymi program spotkania oraz w innych miejscach, powszechnie dostępnych w obiekcie, w którym odbywać się będą szkolenia, do wiadomości uczestników,
- 3) Wykonawca w dniach 8-9 maja 2025 r. oraz 5-6 czerwca 2025 r. zapewni całodobowy dostęp do internetu, telefonu i kolorowej kserokopiarki (max 500 kopii), laptopa oraz sprzętu audio np. odtwarzacz z nośnika CD/DVD i pendrive,
- 4) Wykonawca w dniach 8-9 maja 2025 r. oraz 5-6 czerwca 2025 r. zapewni co najmniej 30 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników szkoleń na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego,

Świadczenie usługi restauracyjnej, realizowanej zgodnie z wytycznymi GIS, polegającej na zapewnieniu:

- 1) pełnego wyżywienia, z uwzględnieniem posiłków wegetariańskich.
- **Ostateczna liczba osób spożywających posiłki mięsne oraz posiłki wegetariańskie, a także godziny serwowania posiłków będą podane Wykonawcy na 3 dni przed każdym szkoleniem, zgodnie z opisanymi wytycznymi na każdy dzień. W przypadku zgłoszenia innych potrzeb**

żywniowych (np. dieta bezglutenowa) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić tym osobom odpowiednie wyżywienie.

W ramach pełnego wyżywienia uczestnikom zostaną zapewnione:

a) **dwa śniadania** dla maksymalnie:

- 47 osób w dniu 9 maja 2025 r.,
- 47 osób w dniu 6 czerwca 2025 r, w formie bufetu szwedzkiego, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
 - pieczywo różne rodzaje co najmniej 150 g,
 - parówki/kielbaski frankfurterki co najmniej 50 g,
 - jajecznica z co najmniej 2 jaj,
 - naleśniki z dodatkami co najmniej 150 g,
 - wędliny 4 rodzaje - łącznie co najmniej 80 g,
 - pasztety 2 rodzaje - łącznie co najmniej 20 g,
 - sery różne rodzaje (np. żółty, pleśniowy, biały/twarożek) – łącznie co najmniej 60g,
 - masło co najmniej 30 g,
 - dżemy 2 rodzaje – łącznie co najmniej 40 g,
 - miód co najmniej 20 g,
 - płatki śniadaniowe/musli co najmniej 50 g,
 - jogurt owocowy (m.in. dwa rodzaje) co najmniej 100 ml,
 - mleko ciepłe i zimne - co najmniej 150 ml każde,
 - świeże warzywa różne rodzaje (np. pomidor, ogórek świeży/kiszony/konserwowy, papryka, oliwki zielone i czarne) - łącznie co najmniej 100 g,
 - soki naturalne dwa rodzaje – łącznie co najmniej 250 ml,
 - woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, śmietanka do kawy, cytryna – bez ograniczeń;

b) **cztery obiady dwudaniowe z deserem i napojami** dla maksymalnie:

- 46 osób w dniu 8 maja 2025 r.,
- 47 osób w dniu 9 maja 2025 r.,
- 46 osób w dniu 5 czerwca 2025 r.,
- 47 osób w dniu 6 czerwca 2025 r., w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
 - zupa co najmniej 200 ml; w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
 - mięso co najmniej 150 g po przygotowaniu; w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
 - ziemniaki/ryż/makaron/kasza – łącznie co najmniej 150 g;

- gotowane jarzyny różne rodzaje – łącznie co najmniej 150 g;
- surówki różne rodzaje – łącznie co najmniej 150 g;
- deser zimny lub ciepły co najmniej 100 g;
- soki naturalne dwa rodzaje, woda mineralna – bez ograniczeń.

c) **dwie kolacje z napojami** dla maksymalnie:

- 46 osób w dniu 8 maja 2025 r.,
- 46 osób w dniu 5 czerwca 2025 r., w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
 - danie główne w formie gorącego posiłku co najmniej 250 g, w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
 - przystawki różne, co najmniej 5 rodzajów (w tym 3 wegetariańskie) co najmniej 100 g każda;
 - pieczywo różne rodzaje – łącznie co najmniej 100 g;
 - masło co najmniej 30 g;
 - wędliny różne rodzaje – łącznie co najmniej 80 g;
 - sery różne rodzaje – łącznie co najmniej 50 g;
 - świeże warzywa i owoce różne rodzaje – łącznie co najmniej 150 g;
 - soki naturalne dwa rodzaje, woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń.

d) **serwis kawowy w systemie ciągłym** (przez cały czas trwania każdego dnia każdego szkolenia) dla maksymalnie:

- 46 osób w dniu 8 maja 2025 r., w godzinach: 8.30-18.00,
- 47 osób w dniu 9 maja 2025 r., w godzinach: 9.30-14.30,
- 46 osób w dniu 5 czerwca 2025 r., w godzinach: 8.30-18.00,
- 47 osób w dniu 6 czerwca 2025 r., w godzinach: 9.30-14.30.

W ramach serwisu kawowego w systemie ciągłym uczestnikom zostaną zapewnione:

- kawa w ekspresie ciśnieniowym lub kawa mielona i rozpuszczalna oraz wrzątek w warniku do zaparzania kawy – bez ograniczeń na osobę,
- herbaty w saszetkach - 3 rodzaje: zielona, czarna, owocowa i wrzątek w warniku do zaparzania herbaty – bez ograniczeń na osobę,
- sok naturalny: pomarańczowy i jabłkowy – razem co najmniej 250 ml/os.,
- cukier, mleko lub śmietanka do kawy w dzbanuszkach/kubeczkach, cytryny w plastrach - bez ograniczeń na osobę,
- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 500 ml – po jednej butelce każdego rodzaju wody na osobę,
- ciastka podane na półmiskach/paterach:
 - rogalik drożdżowy z nadzieniem owocowym – co najmniej 20 g/szt.

- mini pączek jogurtowy/serowy, co najmniej 10 g/szt.
- babeczki z budyniem – co najmniej 60 g/szt.,

w sumie wszystkich ciastek w ilości 6 sztuk na osobę,

- owoce (pomarańcze, kiwi, winogrona, ananas) - pokrojone w kostkę, schłodzone, przystrojone świeżym listkiem mięty, podane w pucharkach lub kieliszkach lub kubeczkach o pojemności co najmniej 150 ml z widelczykiem, wypełnione co najmniej w $\frac{3}{4}$ objętości pojemnika – 1 sztuka na osobę.

- **Ostateczna liczba osób korzystających z serwisu kawowego zostanie podana na 3 dni przed każdym szkoleniem, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.**

2) Wszelkie dokonywanie zmian w standardzie posiłków, wchodzących w skład usługi restauracyjnej wyłącznie za zgodą Zamawiającego. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- świadczenia usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448),
- estetycznego podawania posiłków.

3) W ramach dokonywania wyceny usługi hotelarsko – restauracyjnej niezbędne jest dokonanie wyceny każdej pozycji zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ.